



MOZART
chocolate
LIQUEUR



PREMIUM
CHOCOLATE
LIQUEUR

PRODUCT OF SALZBURG, AUSTRIA
MOZART DISTILLERIE GMBH, ZIEGELEISTRASSE 11

MOZART
DARK CHOCOLATE

ALCOHOL 17% VOL LIQUEUR 500ml e
MOZART DISTILLERIE GMBH, A-5020 SALZBURG

MOZART
chocolate
LIQUEUR

Chocolate Symphony



MOZART

chocolate

LIQUEUR

Seit über 65 Jahren wird jede einzelne Flasche Mozart Chocolate Liqueur in der Mozart Distillerie in Salzburg / Österreich, der Geburtsstadt des berühmten Komponisten Wolfgang Amadeus Mozart, in meisterhafter Qualität hergestellt.

MOZART

Dark Chocolate

Zartbitter-Schokoladenlikör mit einem rauchig-herben Aroma. Hergestellt ohne Zusatz von Sahne, vegan und laktosefrei. Nur aus rein natürlichen Zutaten gefertigt. Glutenfrei. Mit viel Liebe zum Detail hergestellt.

- ALKOHOLGEHALT:** 17 % vol
TYP: Non-Cream
FARBE: Dunkelbraun mit goldenen Reflexen
GESCHMACK: Rauchig-herbe Noten der Edelkakaobohnen mit Vanille und Karamell und einem nussigen Aroma im Abgang
KONSISTENZ: Sehr flüssig, glatte Textur

FAKTEN:

- Mit Kakao aus Westafrika
- Mit Vanille aus Madagaskar
- Ausschließlich natürliche Zutaten
- Aufwändiges Herstellungsverfahren mit Kaltmazeration der Vanille- und Kakaobohnen
- Jede Flasche ist ein Unikat, nicht nur aufgrund der einzigartigen Flaschenform, auch die Umwicklung der Flasche gleicht keiner anderen.

SCHOKOLADIGER TRINKGENUSS:

Pur auf Eis oder in Form eines Chocktails (Schokolade-Cocktails), zB. Chocolate Old Fashioned



MOZART CHOCOLATE OLD FASHIONED

Zutaten: - Für 1 Drink
 2 cl Mozart Dark Chocolate
 5 cl Straight Bourbon Whiskey
 0,5 cl Zuckersirup
 3 Spritzer Bitters

Garnitur: Orangenzeste

Zubereitung:
 Zuerst alle Zutaten im Rührglas / Mixglas mit Eiswürfel rühren. Danach ein paar Eiswürfel in den Mozart Tumbler füllen und den Drink in den Tumbler abseihen. Abschließend mit einer Orangenzeste garnieren.



Mehr dazu auf www.mozartchocolateliqueur.com/de